



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Libanesiska kalkonköttbullar med råstekt blomkål och koriander

## Köttbullar

Ströbröd ½ förp  
 Kalkonfärs 300 g  
 Vitlök 1 klyfta  
 Spiskummin 1 tsk  
 Torkad oregano 1 tsk  
 Chili flakes 2 krm  
 🏠 Ägg 1 st  
 🏠 Vatten 1 msk  
 🏠 Salt ½ tsk  
 🏠 Svartpeppar  
 🏠 Olivolja

## Vitlöksyoghurt

Matyoghurt 1 dl  
 Torkad oregano ½ tsk  
 Vitlök ½-1 klyfta  
 🏠 Salt 1 krm

## Råstekt blomkålssallad

Koriander 20 g  
 Blomkål 1 st  
 🏠 Olivolja  
 🏠 Salt  
 🏠 Svartpeppar  
 🏠 Vitvinsvinäger ½ msk

## Till servering

Bulgur 125 g

1. Koka bulgur enligt anvisning på förpackningen.
2. **Köttbullar:** Blanda ägg, ströbröd och vatten i en bunke. Blanda ner kalkonfärs, pressad vitlök, spiskummin, torkad oregano, chili flakes, salt och lite nymald svartpeppar. Låt stå till steg 5.
3. **Vitlöksyoghurt:** Blanda matyoghurt, torkad oregano, pressad vitlök och salt i en skål.
4. **Råstekt blomkålssallad:** Grovhacka koriander. Skär blomkål i buketter och sedan skivor. Hetta upp olivolja i en rymlig stekpanna. Stek blomkål ca 5 min och lägg i en salladsskål (spara stekpannan). Blanda ner vitvinsvinäger, salt och lite nymald svartpeppar. Tillsätt koriander vid servering.
5. **Köttbullar:** Blanda smeten väl och forma till ca 8 köttbullar. Hetta upp lite olivolja i den använda stekpannan och bryn köttbullarna ca 8 min runt om, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C).
6. Servera libanesiska kalkonköttbullar med bulgur, råstekt blomkålssallad och vitlöksyoghurt.